(P) 2076

LE CHIMISTE POPULAIRE,

RECUEIL POUR TOUTES SORTES DE LIQUIDES.

A L'USAGE DES MARCHANDS,
DES DÉBITANS ET DES FAMILLES,
MIS A LA PORTÉE
DE TOUT LE MONDE ; AVEC PLUSIEURS RECETTES
JOURNELLEMENT UTILES ET PEU CONNUES;

PAR M. LE DOCTEUR THRE GUERIN,
MEMBRE DE PLUSIEURS SOCIÉTÉS SAVANTES, ETC.

Prix : 75 Centimes.

PARIS.
GARNIER, LIBRAIRE-ÉDITEUR,
PASSAGE DE LA COUR DES FONTAINES, N. 1,
PALAIS-ROYAL.
1835.

25955/p 2046

LE CHIMISTE

POPULAIRE.

IMPRIMERIE DE PETIT, RUE S.-DENIS, N. 380.

57222

LE CHIMISTE POPULAIRE,

RECUEIL POUR TOUTES SORTES DE LIQUIDES.

A L'USAGE DES MARCHANDS,
DES DÉBITANS ET DES FAMILLES,
MIS A LA PORTÉE
DE TOUT LE MONDE ; AVEC PLUSIEURS RECETTES
JOURNELLEMENT UTILES ET PEU CONNUES;

PAR M. LE DOCTEUR TH^RE GUERIN,

MEMBRE DE PLUSIEURS SOCIÉTÉS SAVANTES, ETC.

Prix : 75 Centimes.

PARIS.

GARNIER, LIBRAIRE-ÉDITEUR,

PASSAGE DE LA COUR DES FONTAINES, N. 1,
PALAIS-ROYAL.

1835.

LIBRARY

Mon but, en publiant ce recueil, est de faciliter les moyens de se procurer des liqueurs, des vins et de la bière, en premières qualités et à bon marché. Les personnes qui habitent la campagne apprécieront surtout l'avantage de mes recettes.

Pour réunir l'utile à l'agréable, j'ai ajouté au nombre de mes formules plusieurs compositions indiquées par les praticiens les plus distingués.

Oculi, quam oculus vident.

Si, dans le titre de l'ouvrage, je me sers de l'expression *Liquides en général*, c'est que je suis persuadé qu'à l'aide de mes recettes on pourra fabriquer toutes sortes de liqueurs. Cependant il serait né-

cessaire à un débitant d'apprendre *la fabrication des liqueurs à froid*, *la distillation et la dissolution des essences*, que j'enseigne en trois leçons. Je tire directement de Marseille les essences que j'emploie; je les cède au prix de facture aux personnes qui achètent mon ouvrage.

RÈGLE GÉNÉRALE

POUR

LA FABRICATION

DE

TOUTES SORTES DE LIQUEURS

SANS DISTILLATION.

Liqueurs fines.

Pour 10 bouteilles, prenez 6 livres trois quarts de sucre, 6 livres d'eau; après que le sucre est bien fondu, ajoutez-y 4 livres trois quarts d'esprit de vin à 33 degrés, avec les essences et couleurs qu'on trouve dans les recettes suivantes, et l'on filtre.

ANISETTE.

Prenez 1 gros et demi d'essence d'anis, 8 gouttes d'essence de cannelle de Ceylan.

HUILE DE NOYAUX.

Prenez 1 gros d'essence de noyaux.

HUILE DE ROSE.

Prenez 10 gouttes d'essence de rose, et on y ajoute la couleur rose; 1 gros d'extrait de rose peut remplacer les 10 gouttes, et la liqueur est infiniment meilleure.

HUILE DE MENTHE.

Prenez 1 gros d'essence de menthe.

HUILE CORDIALE.

Prenez 12 gouttes d'essence de menthe, 8 gouttes d'essence de cannelle de Ceylan, 6 de girofle et 6 de muscade.

HUILE DE THÉ.

Prenez 2 onces de bon thé vert, infusez 8 jours dans l'esprit.

HUILE DE GIROFLE.

Prenez un demi-gros d'essence de girofle, colorez dans la proportion de deux parties de rose sur une de jaune.

HUILE DE LA MARTINIQUE.

Prenez 1 gros d'essence de vanille, 10 gouttes d'essence de néroli, 8 gouttes d'essence de cannelle.

HUILE DE VANILLE.

Prenez 2 gros et demi d'extrait de vanille et la couleur rose.

HUILE DE RHUM.

L'on remplace l'esprit par le rhum, et l'on met l'eau en proportion du degré.

HUILE D'ANANAS.

Prenez 1 livre et demie d'ananas râpé, infusez 8 jours dans l'esprit.

HUILE DE CINNAMOME.

Prenez un demi-gros d'essence de cannelle de Ceylan, 5 gouttes d'essence de girofle ; on colore jaune légèrement.

HUILE DE KIRSCH-WASSER.

L'on remplace l'esprit par du kirsch, et l'on met moins d'eau en proportion du degré.

HUILE DE VIOLETTE.

Prenez 3 onces de fleurs de violettes sèches, faites-les bouillir 2 minutes avec le sucre et l'eau.

HUILE DE MYRRHE.

Prenez 1 once de myrrhe pilée, infusez 8 jours dans l'esprit.

ROSOLIO DE BRESLAU.

Prenez 1 gros de vanille, 6 gouttes de néroli, 5 gouttes d'essence de rose ; faites bouillir l'eau et le sucre 5 minutes avec le jus de 60 ranges et 1 once de sirop de capillaire.

RATAFIA DE COINGS.

Prenez 5 livres de coings, infusez 8 jours dans l'esprit.

RATAFIA DE FRAMBOISES.

Prenez le jus de 3 livres de framboises.

RATAFIA DE FRAISES.

Prenez le jus de 3 livres de fraises; les fraises de bois sont préférables.

Les ratafias suivans sont exception à la règle; ils se composent seulement comme ils sont expliqués.

RATAFIA STOMACHIQUE.

Prenez 4 onces d'écorce d'orange amère, 1 once de coriandre, 2 gros de cannelle, 2 gros de girofle, macis 1 gros; faites infuser toutes ces substances pendant 15 jours dans 4 livres d'esprit de vin, ensuite passez-les et les exprimez légèrement; ajoutez-y 1 livre et demie de sucre fondu dans 3 livres d'une infusion légère de menthe poivrée; filtrez au bout de 6 jours, et colorez dans la proportion de 3 gouttes de jaune sur 1 de rose.

RATAFIA DE GRENOBLE.

Prenez 50 livres de cerises noires pilées, laissez-les fermenter 3 jours; après on y

ajoute 15 livres d'eau-de-vie à 21 degrés, 2 onces de cannelle, 1 once de noix muscade; on laisse infuser le tout 8 jours, après on le tire au clair et on y ajoute 10 livres de sirop.

RATAFIA DE FRUITS A NOYAUX.

On peut faire avec tous les fruits à noyaux mêlés ensemble de bon ratafia; mais la meilleure manière est d'en extraire le suc en les pressant, et d'ajouter pour 1 pinte de jus 1 pinte d'esprit de vin à 30 degrés, 3 clous de girofle, une demi-livre de sucre en poudre et les noyaux; faites infuser le tout pendant 3 semaines dans une cruche bien bouchée, et filtrez.

BROUX DE NOIX.

Prenez l'écorce extérieure d'un cent de belles noix mûres et fraîchement cueillies, mettez-la dans une cruche contenant 4 livres d'esprit de vin et 2 livres et demie d'eau; ajoutez cannelle, girofle, et macis de chaque 2 gros, les zestes de 2 citrons; faites macérer le tout pendant 3 semaines à la chaleur du soleil, passez avec expression sans filtrer, ajoutez 2 livres de sucre fondu dans une livre d'eau, faites digérer de nouveau à la même température pendant 15 jours, et filtrez.

Suivez la règle générale pour les recettes suivantes :

PERSICO.

Prenez 1 gros d'essence de persico.

ROSOLIO.

Prenez 1 gros d'extrait de vanille, 20 gouttes d'extrait de rose, 8 onces d'eau de fleur d'orange et la couleur rose.

MARASQUIN.

1 Gros d'essence de marasquin, 1 litre de kirsch-wasser, 1 livre d'eau et 1 livre d'esprit de vin de moins qu'il n'est parlé dans la règle générale.

EAU D'OR.

Prenez 10 gouttes d'essence de macis, 6 gouttes d'essence de cannelle, 1 gros d'essence de citron ; on colore couleur de paille avec du jaune, et, après l'avoir filtrée, on y ajoute 2 feuilles d'or par bouteille.

EAU D'ARGENT.

Prenez un gros d'essence de cédrat, 4 gouttes d'essence de rose, 6 gouttes d'extrait d'angélique. On y ajoute 2 feuilles d'argent par bouteille.

CRÊME D'ORANGE.

Ajoutez aux crêmes 1 livre de sucre et 5 onces d'esprit en plus.

Prenez 2 gros d'essence d'orange et la couleur jaune.

CRÊME DE PORTUGAL.

Prenez 2 gros d'essence de Portugal et la couleur jaune.

CRÊME DE MENTHE VERTE.

Prenez 1 gros d'essence de menthe et la couleur verte.

CRÊME DE JASMIN.

Prenez 2 gros d'essence de jasmin.

CRÊME A LA FLEUR D'ORANGE.

Prenez 1 livre d'eau de fleurs d'orange trilep.

CRÊME DE ROSE.

Prenez 1 gros d'extrait de rose et la couleur rose.

CRÊME DE CÉDRAT.

Prenez 2 gros d'essence de cédrat.

CRÊME DE NYMPHE.

Prenez 24 gouttes d'essence de cannelle, 12 gouttes d'essence de muscade, 4 gouttes d'essence de rose.

CITRONNELLE.

Prenez 2 gros d'essence de citron et la couleur jaune.

RUGA.

Prenez 6 onces de rhue infusée 8 jours dans l'esprit.

GAROFOLINO.

Prenez un demi-gros d'essence de girofle, 6 gouttes d'essence de cannelle et la couleur rose.

EAU DU CHASSEUR.

Prenez 36 gouttes d'essence de menthe, 12 gouttes d'essence de muscade et la couleur verte.

CANNELIN DE CORFOU.

Prenez un demi-gros d'essence de cannelle de Ceylan.

BAUME HUMAIN.

Prenez 8 gouttes d'essence de cannelle, 8 gouttes d'essence de macis, 24 gouttes d'essence de cédrat, 3 gouttes d'essence de rose.

ROSE BLANCHE.

Prenez 1 gros d'extrait de rose, 6 gouttes de teinture de musc.

PARFAIT AMOUR.

Prenez 1 gros d'essence de citron; 36 gouttes d'essence de girofle, 12 de macis et la couleur rose.

EAU DES BELLES FEMMES.

Prenez 1 gros d'essence de vanille, 8 gouttes d'essence de néroli, 15 gouttes d'extrait de rose et la couleur rose.

ÉLIXIR DE NÉROLI.

Infusez 4 gros de myrrhe, pendant 8 jours, dans l'esprit; exprimez et ajoutez 24 gouttes d'essence de néroli.

COQUETTE FLATTEUSE.

Prenez 12 gouttes de teinture de musc, 8 gouttes d'essence de cannelle, 6 gouttes d'essence de rose.

LIQUEUR STOMACHIQUE AMÈRE.

Prenez 1 once de cachou, 1 once de cannelle, 10 grains d'aloès succotin, 1 gros de myrrhe; infusez le tout 8 jours.

ALKERMES DE FLORENCE.

1 Gros de cardamome, 1 gros de vanille, 1 gros de noix muscade, 2 gros de cannelle de Ceylan; pilez et infusez toutes ces substances pendant 8 jours dans l'esprit de vin; après

avoir exprimé, on y ajoute 5 gouttes d'essence de rose et la couleur rose.

VÉRITABLE CURAÇAO DE HOLLANDE.

Faites bouillir pendant 5 minutes le sucre et l'eau, avec le jus et la râpure de 6 oranges; tirez au clair et ajoutez 2 gros d'essence de curaçao, 6 gouttes d'essence de cannelle de Ceylan, 6 gouttes de néroli; l'on colore avec du jaune et du rouge.

EXTRAIT D'ABSINTHE.

Pour 4 litres d'esprit, 2 gros d'essence d'absinthe, 2 gros d'essence d'anis, 2 gros d'essence de fenouil, 30 gouttes d'extrait de benjoin, 2 onces de sucre, 2 litres d'eau et la couleur verte.

Distillation.

RÈGLE GÉNÉRALE.

Mettez, premièrement, 6 livres d'eau dans l'alambic, et 1 livre et demie d'esprit avec les aromates ou les infusions que l'on trouve dans les recettes suivantes; l'on distille jusqu'à ce qu'on ait reçu la livre et demie d'esprit; alors la distillation est finie. Pendant que cette distillation s'opère, l'on mettra dans une terrein

de terre 7 livres de sucre et 6 livres d'eau; quand le sucre est bien fondu, on ajoute 3 livres et demie d'esprit et la livre et demie provenant de la distillation; ensuite on filtre.

CRÊME DE MOKA.

Prenez 8 onces de café grillé et concassé.

CRÊME DE CACAO.

Prenez 8 onces de cacao grillé et concassé.

CRÊME D'ANGÉLIQUE.

Prenez 2 onces de racines d'angélique nouvelle.

CRÊME DE NOYAUX.

Prenez 12 onces de noyaux d'abricots, 8 onces de noyaux de pêches, cassez-les sans les écraser; infusez les amandes et le bois dans 2 livres d'esprit pendant trois semaines; ensuite distillez le tout avec un gros de cannelle de Ceylan. Rajoutez seulement les 3 livres d'esprit et le sirop, après on filtre.

CRÊME D'ABSINTHE.

Prenez 6 onces d'herbe d'absinthe, 2 onces d'anis; il faut toujours les concasser avant de s'en servir.

CRÊME IMPÉRIALE.

Prenez 1 once de cannelle de Ceylan, 1 on-

ce de semence de carotte, 2 onces de semence d'angélique, 2 onces d'iris en poudre; concassez et infusez le tout pendant quarante-huit heures.

CRÊME ROYALE.

Prenez 2 onces de carvi, 1 once de canelle, 1 once de clous de girofle, 1 gros de myrrhe.

VESPÉTRO.

Prenez 2 onces de graines d'angélique, 1 once de cannelle, 2 gros de macis, 1 gros de coriandre, les zestes de 3 citrons et de 2 oranges.

Ces aromates sont meilleurs sans être infusés.

CURAÇAO DISTILLÉ.

Prenez les zestes de 3 belles oranges amères, 4 de cédrats ou beaux citrons, 1 once de cannelle, 1 gros d'anis et 1 de girofle; infusez le tout 48 heures; distillez et préparez le sirop et la couleur comme le curaçao précédent.

VRAI SCUBAC D'IRLANDE.

Augmentez la dose d'eau et d'esprit d'une demi-livre de chaque.

Prenez les zestes de 2 citrons; coriandre, anis, semence d'angélique, de chaque 1 gros;

2 gros de cannelle; girofle et macis, de chaque 1 demi-gros; faites macérer ces substances 3 jours, après distillez.

Faites cuire dans l'eau 2 onces de jujubes, autant de dattes et de raisins de Malaga, après les avoir mondés de leurs noyaux et pépins; passez en exprimant le marc, mettez ensuite le jus, le produit de la distillation et 12 gouttes de néroli dans une bouteille hermétiquement bouchée, et laissez digérer le tout pendant 15 jours avant de filtrer. On colore jaune foncé.

ANISETTE DE LA MARTINIQUE.

Prenez 8 onces d'anis vert, 2 onces d'anis étoilé, 2 gros de cannelle de Ceylan.

CÉDRAT DE LA COTE SAINT-ANDRÉ.

Les zestes de 10 bons cédrats.

EAU DE LA COTE SAINT-ANDRÉ.

Prenez les zestes de 10 oranges, 1 livre d'amandes de pêches, 1 once de cannelle.

ANISETTE DE BORDEAUX.

Prenez 8 onces d'anis vert, 1 once de coriandre, 4 gros de cannelle.

EAU CORDIALE.

Prenez 2 onces de cardamome, 1 once de cannelle, 1 gros de girofle, 2 gros de myrrhe·

EAU DIVINE.

Prenez 4 onces de cacao, 1 once de cannelle, 1 gros de myrrhe.

EAU ROMAINE.

1 Once de calumus aromaticus, 1 once de cannelle, 4 gros de noix muscade, 1 gros de macis.

EAU-DE-VIE D'ANDAYE.

Prenez 2 onces d'anis vert, 2 onces de graine d'angélique, 1 once de cannelle, 1 once de grain genevièvre; on met le quart de sucre de ce qui est prescrit.

EAU-DE-VIE DE DANTZICK.

Prenez 4 onces de cacao, 1 once de cannelle, 4 gros de macis, les zestes de 4 citrons; après avoir filtré, on met une feuille d'or par bouteille.

EAU DE MALTE.

Prenez 1 once de cannelle, 2 gros de macis, 1 gros de castorium.

EAU DU PARADIS.

Prenez 4 onces de cacao, 1 once de cannelle, 2 onces de cardamome.

HUILE DE VÉNUS.

Prenez 1 once de cardamome, 1 once de

cannelle, 1 once d'ambrette, 2 gros de macis, le jus de 6 oranges.

HUILE D'ABSINTHE.

Prenez 8 onces d'herbe d'absinthe.

HUILE D'ANGÉLIQUE.

Prenez 3 onces de racine d'angélique, 1 once de cannelle.

HUILE DE CÉLERI.

Prenez 3 onces de semence de céleri.

HUILE D'ANIS DES INDES.

Prenez 6 onces de badiane, 1 once de cannelle.

HUILE DE JUPITER.

Prenez 2 onces de cannelle, 2 onces de fenouil, 2 onces de cacao, 1 once d'iris.

MIROBOLENTI.

Prenez 4 onces de mirobolenti, 2 onces de cardamome.

CHAMP D'ASILE.

Prenez 2 onces d'ambrette, 2 onces de carvi, 1 once de cannelle.

LAIT DES VIEILLES.

Prenez 5 onces de cacao, 1 once de cannelle, 1 once de semence de carotte.

ÉLIXIR DE GARUS

Prenez 2 gros d'aloès succotin, cannelle fine, muscade et girofle, de chaque 2 gros; 1 gros de noix muscade, zeste d'orange et de citron, 3 gros.

VÉRITABLE ABSINTHE DU COUVET, EN SUISSE.

Faites infuser pendant 8 jours, dans 5 litres d'esprit et 4 litres d'eau, 14 onces d'herbes d'absinthe, 14 onces d'anis, 8 onces de fenouil de Florence, 1 once d'herbe de menthe, 1 once de tige d'angélique fraîche; pressez et distillez le liquide, ajoutez-y 6 onces de sucre en poudre et filtrez : puis on le colore olive.

Teintures colorantes pour les liquides.

ROSE.

Versez, sur 1 once de cochenille et 2 gros d'alun reduits en poudre, un verre d'eau bouillante; facilitez la solution en remuant avec un pilon de verre, exposez la couleur à la chaleur, dans un vase de verre ou de terre, au bain-marie, pendant 3 heures, et filtrez-la au papier.

JAUNE.

Prenez 1 once de safran, et suivez le même procédé. Vous pourrez, avec le résidu, retirer

une seconde teinture très-colorante, en le faisant bouillir, mais dénué de parfum.

BLEU.

Prenez 1 once d'indigo en liqueur, ajoutez-y 4 onces d'eau, saturez l'acide avec de la craie en poudre, filtrez et jetez un peu d'eau sur le filtre pour laver le précipité insoluble.

ROUGE D'ÉCARLATE.

Prenez 2 onces de graine d'écarlate avec 3 gros d'alun en poudre, et 2 de graine de tartre, triturez le tout dans un mortier, et délayez le mélange comme ci-dessus avec de l'eau bouillante.

VERT FIN.

On peut obtenir toutes les nuances de vert avec la teinture de safran et celle d'indigo.

VIOLETTE.

On colore la liqueur rose pâle, et on y ajoute un peu de bleu.

OLIVE.

On colore la liqueur d'un beau bleu de ciel, et l'on y ajoute du sucre brûlé.

Recette pour fabriquer les vins.

VIN DE MACON.

Prenez 30 livres de raisin sec, séparez les

grains des grappes, mettez-les dans un tonneau où il y ait eu récemment du vin, ôtez-en le bondon, remplissez-le avec de l'eau de rivière, ajoutez-y 6 livres de jus de raisin de sureau et 1 litre d'esprit de vin, ou 1 litre et demi d'eau-de-vie à 21 degrés; laissez fermenter le tout pendant 48 heures, ayant soin de le remuer tous les 12 heures. L'orsqu'il a fait son ébullition, remettez le bondon, et au bout de 6 semaines, mettez-le en bouteille.

VIN DE CHAMPAGNE MOUSSEUX.

Prenez 16 bouteilles de vin blanc (très-blanc), 3 livres de sucre en pain, un demi-gros d'extrait de vanille, 2 onces de bi-carbonate de soude, 2 onces d'acide tartarique; après que le tout est bien fondu, on y ajoute 16 onces d'esprit de vin, on filtre et on met en bouteille.

VIN DE MALAGA.

Prenez 16 bouteilles de bon vin blanc, 4 livres de sucre en poudre, 2 livres de véritable raisin sec de Malaga, 4 gros de fleur de cartame, 2 gros de cachou, pétrissez les ingrédiens, en ajoutant quelques gouttes de vin de la composition, faites chauffer le tout, jusqu'à ébullition, sur un feu doux; laissez-le refroi-

dir une heure, ajoutez-y un litre d'esprit de vin, filtrez, et laissez-le en tonneau, deux mois avant de le mettre en bouteille.

VIN DE MADÈRE.

Prenez 16 bouteilles de vin blanc, 2 livres de sucre, 2 livres de figues sèches pilées, 2 onces de fleur de tilleul, 1 gros de rhubarbe orientale, 1 grain d'aloès succotin, suivez le procédé ci-dessus, et ajoutez-y 1 litre et demi d'esprit de vin.

VIN MUSCAT DE FRONTIGNAN.

Prenez 16 bouteilles de vin blanc ordinaire, 2 livres de sucre, 1 livre de raisin muscat sec, 1 gros de noix muscade râpée, 1 gros de fleur de sureau; le tout bien délayé et infusé quinze jours; après on y ajoute un demi-litre d'esprit de vin, et on filtre.

VIN DE LACRYMA-CHRISTI.

Prenez 25 livres de vin rouge, 2 livres de sucre, une demi-livre de corente, 2 onces de fleurs de pavot, 4 gros de safranum, 1 gros de cachou; on fait bouillir le tout une seule minute. Après qu'il est froid, on y ajoute 1 livre et demie d'esprit de vin, et l'on filtre.

VIN DE GROSEILLE.

Prenez 25 livres de groseilles écrasées (le groseiller épineux est le meilleur pour la fabrication), 4 litres d'eau; après 24 heures, exprimez le tout et filtrez; mettez la liqueur dans un baril, et, lorsqu'elle commence à s'éclaircir, soutirez-la, puis ajoutez 2 litres et demi d'esprit de vin ou 4 bouteilles d'eau-de-vie à 21 degrés, avec deux livres de sucre; remuez encore le tout pendant dix minutes, bouchez bien le baril, et au bout de 7 semaines vous aurez d'excellent vin.

Il est nécessaire, pour conserver les vins et empêcher la fermentation, de souffrer le baril en introduisant par le trou de la bonde une mèche soufrée et allumée, et d'avoir soin qu'il soit toujours plein.

Fabrication de la Bière.

PRÉPARATION DU MALT.

Faites tremper une certaine quantité d'orge dans l'eau, afin d'en être recouvert; et, lorsqu'en le pressant il s'écrasera entre les doigts, ce qui demande à-peu-près 30 à 36 heures, vous le mettez dans un endroit

carrelé, en tas, d'une épaisseur de 15 à 20 pouces, exposé à une température printanière. Au bout de 24 à 30 heures, le germe commencera à pointer; alors vous remuerez l'orge toutes les heures avec une pelle de bois, de manière à le faire germer également, et, lorsque le germe sera de la longueur du grain, vous le ferez sécher au four.

RECETTE POUR LA FABRICATION DE LA BIÈRE.

La bière n'étant principalement qu'une infusion de malt, je vais, en peu de mots, expliquer la manière de la fabriquer en petite quantité : il faut d'abord observer que le plus essentiel consiste 1° à se servir d'une chaudière revêtue de son couvercle pour empêcher l'évaporation; 2° de bonne eau douce, soit de pluie ou de rivière; 3° à veiller à la cuisson, qui doit être maintenue à ébullition moyenne.

BIÈRE DE PARIS.

Mettez au feu 24 litres d'eau, 6 livres de malt concassé, que vous maintenez à une ébullition moyenne pendant une heure et demie; ajoutez-y 3 onces de houblon, une once de coriandre et un demi-pied de veau, que vous

continuez à faire bouillir une heure (ce qui fait en tout 2 heures et demie). Ayez soin de remuer le fond de la chaudière, toutes les dix minutes, avec une cuillère de bois (ensuite passez le tout avec un grand tamis de crin dans un baquet, après quoi vous y ajoutez une demi-livre de mélasse et une demi-livre de cassonnade avec laquelle vous faites du caramel, pour lui donner de la couleur; laissez refroidir pendant une heure, puis vous entonnez 20 litres de bière, ce qui forme le produit de l'opération. Faites-la fermenter en y mettant 3 ou 4 onces de bonne levure de bière, que vous délayez dans un peu de bière du baril; 24 heures après, vous la descendez à la cave, et la collez avec 3 blancs d'œfs battus et une demi-poignée de sel; quand elle est claire, vous la mettez en bouteille.

BIÈRE DE LILLE.

Pour la même quantité d'eau, 7 livres de malt sans être concassé, 2 onces de houblon, 6 grains d'aloès succotin, 1 once de genièvre et une demi-livre de carottes brûlées. Faites bouillir (à bien petit feu) tous ces ingrédiens

une heure et demie, puis vous ajoutez le houblon et continuez l'ébullition pendant une heure. Après que vous avez passé votre bière, vous y ajoutez une demi-livre de mélasse, et finissez par l'opération ci-dessus indiquée.

BIÈRE DE LYON.

Pour la même quantité d'eau, prenez 7 livres de malt sans être concassé, 3 onces de houblon, 6 grains d'aloès succotin, 1 once de coraindre, un demi-pied de veau, et ajoutez-y la mélasse et la cassonnade comme dans la première recette, en suivant la même opération.

RECETTE POUR BONIFIER LES EAUX-DE-VIE.

Prenez de l'esprit de vin à 33 degrés, ou bien de l'eau-de-vie de la Rochelle à 21 degrés trois-quarts, ce qui vaudrait infiniment mieux; rectifiez la première à 19 ou 21 degrés, et la seconde à 18 ou 19 et demi; servez-vous d'eau panée, que vous faites plus ou moins forte, selon la quantité que vous avez à employer pour la rectification, ensuite 2 gros de sucre et une goutte d'alkali volatil par litre (seulement lorsque vous voulez la conserver en bouteille) et secouez forte-

ment la bouteille. En suivant cette recelte, l'esprit perd son âpreté, et, à peu de chose près, imite le cognac. Si sa couleur n'est pas assez foncée, donnez-lui-en avec du caramel de sucre.

EAU DE COLOGNE

Dite de Jean-Marie-Farina.

On met dans 1 litre d'esprit de vin à 33 degrés, gros comme une noisette de benjoin et 1 gros et demi de semences de petit cardamome, on les laisse infuser 48 heures. Ces matières étant susceptibles de troubler la liqueur par leur infusion, on la clarifie avec du noir d'ivoire, environ une demi-once par litre, l'on remue en secouant la bouteille, on laisse reposer la liqueur, et l'on filtre avec du papier non collé sur un entonnoir, après on y ajoute les essences suivantes.

Bergamote, 1 gros et demi; romarin, un demi-gros; citron, 2 gros; orange, un demi-gros; néroli, 12 gouttes; anis, 2 gouttes; lavande, un demi-gros; girofle, 2 gouttes. On secoue le tout ensemble et on filtre de nouveau.

EAU DE COLOGNE

Préparée à la manière orientale.

Prenez 2 litres d'esprit de vin à 33 degrés, 2 onces d'essence de bergamote, 2 onces d'essence de citron, 2 gros d'essence de néroli, 2 gros d'essence de girofle, 2 gros d'essence de lavande, 1 gros d'essence de romarin, 1 once d'essence de Portugal, gros comme une noisette de benjoin dissout dans l'esprit; mélangez une once de noir d'ivoire dans la liqueur, et filtrez.

EAU DE COLOGNE

Dite marchande.

Mettez dans 4 litres d'esprit de vin à 33 degrés, 4 onces d'essence de bergamote, 3 onces de citron, une demi-once d'essence de romarin, 3 gros d'essence de girofle, 1 gros d'essence de néroli, 3 gros d'essence de lavande; faites infuser pendant 3 jours, et à part, dans un verre d'esprit que vous rectifiez à 22 degrés, une demi-once de benjoin et une demi-once de bois de gayac; après vous les filtrez au noir d'ivoire avec du papier non collé, puis vous mélangez le tout ensemble et vous le rectifiez à 24 degrés, et filtrez de nouveau.

SUBSTANCES POUR CLARIFIER LES VINS, LES VINAIGRES, LA BIÈRE, LES EAUX-DE-VIE, LES HUILES ET LES SUIFS.

Employez, pour les vins, la colle de poisson ou les blancs d'œufs avec du sel; pour les vinaigres, la colle de poisson avec du sel, et pour les rendre clairs comme de l'eau, le noir animal ou noir d'ivoire; pour la bière, même procédé que pour les vins, mais on emploie ordinairement des blancs d'œufs avec du sel; pour les eaux-de-vie, la colle de poisson, et pour les dépouiller de leur couleur, le noir animal, le lait bouillant ou le sang de veau; pour les huiles, pour celles qui sont très-épaisses, l'acide tartarique en poudre, et l'on remue pendant un quart-d'heure, ensuite on ajoute du lait bouillant, on remue encore, puis de l'eau, et on les sépare. On clarifie les huiles ordinairement en les faisant bouillir avec de la litharge. Pour les suifs, on fait dissoudre de l'acide tartarique et de l'alun que l'on met au moment de l'ébullition; non-seulement ils se clarifient, mais ils deviennent très-blancs.

Quand vous employez le noir animal ou noir d'ivoire, il faut passer le liquide plusieurs fois à travers une chausse de laine.

VÉRITABLE ÉLIXIR DE LONGUE-VIE.

Prenez 2 litres de bonne eau-de-vie, 9 gros d'aloès succotin, 2 gros de safran, 2 gros de rhubarbe, 1 gros d'agaric blanc, 6 gros de thériaque de Venise, 2 gros de gentiane, 1 gros de cinnamome et 2 onces de sucre candi pulvérisé, ou du sucre en poudre ; mélangez bien le tout et passez-le à travers une chausse de laine.

BIÈRE DE GINGEMBRE ANGLAISE.

Prenez 12 livres d'eau, 12 gros de gingembre pilé, 14 onces de sucre, le jus et la râpure d'un citron et d'une orange, 1 once de levure de bière ; on laisse fermenter le tout pendant 48 heures, ensuite filtrez et mettez en bouteille.

RECETTE POUR FABRIQUER L'ENCRE ORDINAIRE.

2 Livres de bois de Campêche, 2 livres de vinaigre, 1 once de gomme arabique, 2 livres et demie de noix de galle pilées, 2 livres d'eau, 1 livre de sulfate de fer, 4 gros d'indigo : on met toutes ces substances ensemble dans une cruche de grès, que l'on place au coin du feu, et on l'agite fortement,

soir et matin. On peut s'en servir au bout d'un mois.

VÉRITABLE ENCRE ANGLAISE (DITE JAPAN INK).

12 Onces de sulfate de fer ou *vitriol vert*, 8 onces de sulfate de cuivre ou *vitriol bleu*, 12 onces de noix de galle, 4 onces de bois de Campêche, 10 onces de gomme arabique, 1 once d'indigo, 6 litres et demi d'eau.

On met infuser la noix de galle concassée grossièrement dans 5 litres d'eau chaude, que l'on entretient à une température voisine de l'ébullition; il faut faire attention de ne pas la laisser bouillir et de tenir le vase couvert; au bout de trois quarts-d'heure, on y ajoute le bois de Campêche et l'indigo; au bout de deux, on passe l'infusion à travers une étoffe très-serrée, on exprime et on la laisse refroidir; ensuite on met sur une plaque ou pelle de fer le vitriol vert concassé, on le chauffe par degrés jusqu'à ce que le fer soit rouge. Le sulfate de fer, ou *vitriol vert*, commence à fondre, il se boursoufle, blanchit et prend enfin une teinte rougeâtre; ayez soin de le remuer pour que toutes ses parties soient calcinées également; ensuite

retirez-le du feu ; quand il est presque froid, on le détache de la pelle, et l'on verse dessus un litre d'eau bouillante que l'on passe, après l'y avoir laissé dix minutes : on réunit cette solution à l'infusion de noix de galle, de bois de Campêche et d'indigo, après avoir fait dissoudre le sulfate de cuivre ou *vitriol bleu*. On fait dissoudre en même-temps la gomme arabique dans un demi-litre d'eau, que l'on mêle à l'encre ; puis l'opération est terminée, et l'on peut s'en servir à l'instant même.

ENCRE SYMPATHIQUE,

Qui ne paraît qu'en l'exposant au feu.

Ecrivez avec une dissolution de muriate de colbat : l'écriture devient invisible en séchant, et, en chauffant le papier, l'écriture prend une belle couleur verte.

VÉRITABLE CIRAGE ANGLAIS.

Prenez 1 livre de mélasse, 10 onces de noir d'ivoire, 8 onces de vinaigre, le jus de trois citrons, 1 once d'huile d'olive, 1 once de gomme arabique, 1 demi-gros d'essence de citron ; mélangez bien le tout, et ajoutez-y 2 onces d'acide sulfurique, et remuez de

nouveau. Si le cirage est trop épais, on y ajoute du vinaigre.

PATE MINÉRALE POUR REPASSER LES RASOIRS.

Prenez 12 onces de rouge d'orfèvre, 8 onces d'ardoise pulvérisée, 1 once d'essence de citron, et on y ajoute une quantité suffisante de graisse de cochon pour en faire une pâte dure.

MANIÈRE DE RESTAURER A NEUF LES VIEUX TABLEAUX.

Prenez 1 once et demie de térébenthine et 1 once d'esprit de vin ; mélangez ces deux partie avec du coton, et lavez-en le tableau, ensuite on y passe une couche de térébenthine seule. S'il y a des taches, on les lave avec de l'esprit, et on y passe l'huile de térébenthine ; quand il y a des taches difficiles à enlever, on les lave avec de la teinture de kali, après on y passe légèrement un vernis composé de 2 onces de mastic choisi dissout dans 6 onces de térébenthine, et au bout de quelques jours, quand il est bien sec, on le revernit avec le vernis suivant :

VERNIS ANGLAIS POUR TABLEAUX ET PEINTURES A L'HUILE.

Mettez dans un ballon de verre 6 onces et demie de verre pilé, 5 onces de mastic en poudre et 1 livre d'huile essentielle de térébenthine. Quand toutes ces substances sont dissoutes, on ajoute 4 gros de térébenthine claire.

On dissout, d'autre part, 2 gros et demi de camphre dans 10 onces d'huile essentielle de térébenthine ; ensuite l'on ajoute les deux solutions ensemble et on les mêle; il faut laisser ce vernis 15 jours en repos avant de le décanter.

EAU POUR ENLEVER TOUTES SORTES DE TACHES, Excepté celles causées par les acides.

Si elles sont de cambouis ou d'huile, imbibez-les avec de l'huile essentielle de térébenthine épurée, en les frottant légèrement pour les dissoudre; pressez l'étoffe et laissez-la sécher. Quand l'étoffe est bien sèche, imbibez-les encore avec de l'esprit de vin à 33 degrés, et les épongez entre deux linges : par ce moyen, toutes sortes de taches s'enlèveront. L'esprit de vin seul à 33 degrés enlève les taches de cire et de crasse, mais à 40 il

est encore plus efficace sur toutes les couleurs foncées.

Composez l'eau suivante, pour vous en servir au besoin :

Mettez dans 1 litre d'esprit de vin à 33 degrés 1 gros de sel de tartre, 1 gros de camphre. Quand le tout est bien dissout, on y ajoute un demi-gros d'essence de lavande.

Servez-vous, pour les taches d'encre et de rouille, d'acide hydrochlorique ou d'acide oxalique suffisamment affaibli et éprouvé.

POUR CHANGER L'EAU EN VIN.

Mettez 2 litres de vin dans une grosse bouteille, avec 3 onces de véritable noir d'ivoire, qu'on a soin de secouer cinq ou six fois dans l'espace de 8 heures; après on le filtre et on le met dans des carafes que l'on place sur la table, comme si c'était de l'eau; s'il y a des personnes à table, on leur demande si elles veulent que l'on change l'eau en vin; on demande des bouteilles vides dans lesquelles l'on aura mis d'avance une cuillerée de teinture de bois de Brésil; en remplissant la bouteille avec la carafe, le vin reprend sa couleur, et l'on croit que c'est de l'eau changée en vin.

RECETTE POUR COMPOSER LE MURIATE DE CHAUX.

Prenez de l'acide muriatique dans une terrine ou vase de terre quelconque ; mettez-y de la chaux vive en poudre passée dans un tamis, remuez jusqu'à ce que vous ayez formé une pâte dure, puis faites sécher cette pâte au four jusqu'à ce qu'elle soit ferme comme une pierre.

KIRSCH-WASSER.

Faites infuser pendant 4 jours dans 2 litres d'esprit de vin une demi-livre de noyaux de cerise, et distillez le tout jusqu'à ce que vous ayez reçu les 2 litres d'esprit, ajoutez-y 24 gouttes d'essence de noyaux, 12 de néroli, 2 litres d'esprit et 2 litres d'eau.

EAU DE ROSE.

Prenez 1 gros d'essence de rose, mettez-le dans un verre avec de la magnésie, on en fait une pâte dure, on la délaie dans un demi-verre d'esprit, après dans 10 bouteilles d'eau, et l'on filtre.

EAU DE FLEUR D'ORANGE.

Prenez 2 gros d'essence de néroli pour 6 bouteilles d'eau, préparez comme la recette ci-dessus.

EAU DE LAVANDE.

Prenez 2 gros d'essence de lavande, 12 gouttes d'essence de romarin et 6 de girofle pour 1 litre d'esprit de vin.

EAU VULNÉRAIRE.

Faites infuser dans 6 pintes d'esprit de vin à 26 degrés 1 poignée de feuilles de petite sauge, d'absinthe, de fenouil, de sariette, de thym, de romarin, de marjolaine, de basilic, de fleurs de lavande, d'hysope, de rhue, de verveine et de serpolet; au bout de 15 jours, exprimez les aromates et filtrez au noir d'ivoire. (*Cette eau guérit presque toutes les contusions.*)

EAU POUR LA CONSERVATION DES DENTS, LES BLANCHIR ET RAFFERMIR LES GENCIVES.

Prenez 4 onces d'esprit de gayac (que l'on prépare soi-même en infusant pendant 4 jours 1 once de gayac dans 4 d'esprit de vin à 26 degrés), 1 gros d'eau-de-vie camphrée, gros comme une noisette de benjoin, 8 gouttes d'essence de cochléaria, 8 de menthe, 10 de romarin et 6 de néroli. On met 4 ou 5 gouttes dans un demi-verre d'eau, avec lequel on se rince la bouche matin et soir. *Elle*

est aussi excellente pour apaiser à l'instant la piqûre de toutes sortes d'insectes.

SPÉCIFIQUE CONTRE LE SCORBUT.

Prenez 2 livres de feuilles de cochléaria, 6 onces de racine fraîche de raifort; on pile les feuilles dans un mortier, et on coupe les racines le plus mince possible; on infuse le tout dans 1 livre et demie d'esprit de vin; après 6 jours d'infusion, vous distillez une livre et demie de liqueur.

EAU DE MÉLISSE.

(dite des Carmes.)

Infusez dans 6 pintes de bonne eau-de-vie à 21 degrés 1 livre et demie de feuilles et fleurs de mélisse, bien odorantes et fraîchement cueillies, 2 onces de chardon béni, 1 once de cannelle fine, 1 once de macis, 2 onces de citronnelle, 1 once d'angélique, fleurs de lavande, coriandre, badiane, 1 gros de chaque; au bout de 15 jours, vous distillez la quantité d'esprit que vous avez mis.

VINAIGRE DES QUATRE VOLEURS.

Anti-pestilentiel.

Infusez dans 4 pintes de vinaigre blanc, après avoir concassé les drogues et coupé les

d'une pièce de drap, avec une mixtion chaude d'indigo et d'huile d'olive broyés ensemble.

POUDRE POUR DORER L'ARGENT ET LE CUIVRE.

Plongez des morceaux de vieille toile fine dans une d'issolution d'or par l'eau régale (*acide nitro-muriatique*), faites-les sécher et ensuite brûler; frottez au moyen d'un bouchon de liège doux et un peu mouillé, cette cendre, qui adhérera fortement sur le métal; on polit avec le brunissoir ou la pierre sanguine.

PROCÉDÉ POUR DORER LE FER ET L'ACIER.

Versez dans une dissolution d'or par l'eau régale le double d'éther sulfurique, secouez ensemble ces deux liquides, l'éther s'empare de l'or et surnage sur l'acide, versez ces deux liqueurs dans un entonnoir à tube capillaire; quand l'acide s'est déposé au fond, on le laisse s'écouler et l'on enferme l'éther dans un flacon que l'on bouche bien; il faut préalablement polir le fer et l'acier, ensuite étendre la liqueur, en chauffant légèrement et en brunissant; au moyen d'un pinceau, on peut tracer toutes sortes de dessins.

MOYEN DE CONSERVER L'EAU DANS UNE TRAVERSÉE.

Rincez le baril avec une forte eau de chaux.

MANIÈRE DE FAIRE LES SAVONNETTES POUR LA BARBE.

Faites bouillir dans une chopine d'eau 5 citrons coupés par morceaux, passez-les dans un linge avec expression, et remettez au feu, ajoutez 5 livres et demie de savon blanc coupé le plus mince possible; lorsqu'il est fondu, on le retire et on y ajoute 2 livres et demie d'amidon en poudre, on pétrit bien le tout, et lorsque la pâte est faite, on roule les savonnettes, on les parfume avec des essences au goût des personnes.

SAVON POUR LA TOILETTE.

Prenez 6 livres de savon blanc, faites-les fondre dans 3 chopines d'eau; quand il est bien fondu, on le passe, et on le remet dans un chaudron sur un grand feu : pour le faire monter vous y ajoutez un peu plus qu'une chopine d'eau et une cuillerée de sel blanc; ensuite on le remue continuellement en le fouettant légèrement jusqu'à ce qu'il le soit assez; on le retire pendant quelques minutes, et on le remet de nouveau sur le feu en tour-

nant toujours pour le faire encore monter ; alors on le coule dans des moules préparés ; lorsqu'il est pris, on le retire des moules et on le coupe par briques du poids et de la grosseur que l'on veut leur donner ; on le fait sécher, et quand il est à moitié sec, on le coupe et on lui donne une forme agréable. On le parfume, au goût des personnes, avec des essences, et on lui donne de la couleur avec l'orcannette, le safran, le jaune de curcuma, la cochenille et la poudre de toutes sortes de fleurs tamisées ; mais ordinairement, avant de le mettre en moule, on y met quelques gouttes d'essence de lavande, de bergamotte ou d'anis et de fenouil.

ESSENCE DE SAVON.

Prenez, pour 1 litre d'esprit de vin à 25 degrés, 1 once de savon blanc coupé le plus mince possible, et 1 gros et demi de bonne potasse ; faites-les dissoudre à une douce chaleur, et lorsque la dissolution est complète, vous aromatisez au goût, eau de rose, lavande, bergamote, etc.

MANIÈRE DE FAIRE DES BRIQUETS OXIGÉNÉS.

Triturez avec précaution, dans un mortier,

3 parties de chlorate de potasse (*muraite sur-oxigéné de potasse*), une partie de fleur de soufre et un peu de vermillon pour colorer ; trempez, dans cette composition, des allumettes soufrées (de la hauteur d'une ligne) et laissez-les sécher; mettez, dans une petite bouteille, de l'amiante que vous imbibez d'acide sulfurique, et en mettant en contact une allumette dans la bouteille, elle s'enflamme sur-le-champ.

EAU POUR LA GUÉRISON DES MAUVAISES HALEINES ET RENDRE LA BOUCHE SAINE.

Faites dissoudre dans une pinte d'esprit de vin à 33 degrés une demi-once de gomme arabique, de benjoin et d'encens; après la dissolution, vous ajoutez, muscade, girofle, iris, vanille, de chaque 1 gros, et 1 grain de musc; vous pilez préalablement toutes ces substances, et faites infuser le tout dans une bouteille avec un setier d'eau de rose pendant 4 jours; on la secoue soir et matin, et l'on filtre.

RECETTE POUR ADOUCIR ET BLANCHIR LES MAINS.

Prenez une livre d'amandes amères pelées et pilées, ajoutez-y 1 once de poudre d'iris, 1 once de céruse, une demi-once d'amidon

et 4 jaunes d'œufs frais ; faites bouillir le tout à petit feu pendant 10 minutes, dans un poëlon, avec 6 onces d'esprit de vin; ayez soin, pendant l'ébullition, de remuer, jusqu'à ce que la pâte n'adhère plus au poëlon, et avant de la retirer, ajoutez-y 20 gouttes d'essence de rose; ensuite faites-la sécher et passez-la au tamis fin. Il faut s'en frotter les mains soir et matin, et elles deviendront très-douces et blanches comme du lait.

RECETTE POUR FAIRE DISPARAITRE LES TACHES DE ROUSSEUR DU VISAGE.

Faites durcir une douzaine d'œufs frais dans les cendres chaudes, prenez-en les jaunes, et les mêlez avec un quart de livre de céruse réduite en poudre et tamisée; ajoutez-y 1 quart de litre de vin blanc et une demi-once d'iris; puis, lorsque tout est bien mêlé ensemble, exprimez par le moyen d'une presse, et distillez la liqueur au bain-marie. Lavez les taches de rousseur tous les soirs, et elles s'en iront en peu de temps.

POMMADES POUR FAIRE PASSER LES RIDES DU VISAGE ET DU CORPS.

Prenez 2 onces de suc d'ognon de lis blanc, 2 onces de miel de Narbonne, 1 once de cire

blanche fondue, incorporez le tout ensemble et faites-en une pommade avec laquelle vous vous frottez tous les soirs.

POMMADE EFFICACE POUR FAIRE CROITRE ET REVENIR LES CHEVEUX.

Prenez 1 once de moële de bœuf, 2 onces de graisse de poule, une demi-once de miel et une dimi-once d'huile d'amandes douces; faites fondre le tout dans un vase, et les incorporez jusqu'à ce qu'ils soient en consistance.

EAU POUR FORTIFIER LA VUE.

Prenez de la fleur d'euphraise fraîchement cueillie, faites-en une infusion, et bassinez-vous-en les yeux 4 fois par jour; l'on peut encore se servir du suc exprimé de cette plante, qui est très-commune dans les bois, et très-souveraine pour rétablir la vue affaiblie par la lumière, ou par la maladie; mais ce qu'il y a de certain, c'est que plusieurs personnes qui avaient presque perdu la vue dans les pays chauds, l'ont recouvrée en faisant usage de ce remède.

REMÈDE POUR GUÉRIR LES CATARACTES DES YEUX.

Il y a peu de personnes qui n'emploient pas tous les moyens qui sont en leur pouvoir pour tâcher de se guérir de la cataracte ; mais beaucoup d'elles, par des remèdes trop violents, s'affaiblissent la vue au lieu de se l'améliorer. C'est pourquoi les remèdes les plus simples doivent toujours être préférés, car *s'ils ne font pas de bien, ils ne font pas de mal.* Prenez le fiel de la grenouille de mer (*aussi appelée le pêcheur*), qui est souvent efficace; dans le commencement on le mêle avec de l'eau dans laquelle on a fait bouillir des pommes de reinettes, et ensuite on l'emploie pur.

COLLYRE POUR GUÉRIR LES INFLAMMATIONS DES YEUX ET CEUX BORDÉS DE FILETS ROUGES.

Prenez 4 onces d'eau de rose, 4 onces d'essence de myrrhe, 2 onces d'eau de bleuet, 2 onces d'eau de plantin, 15 grains de sulfate de zinc ou *vitriol blanc* et une cuillerée à café de miel, et au bout de 4 jours on filtre. Il faut avoir soin de toujours tenir la bouteille bien bouchée.

EAU POUR TEINDRE LES CHEVEUX EN TOUTES ESPÈCES DE NUANCES SANS LES DÉTÉRIORER.

Prenez 1 once d'argent vierge que vous mettez dans un vase de terre, versez dessus 1 once et demie d'acide nitrique, placez ensuite la terrine à une chaleur forte, afin de faire dissoudre l'argent; quand il est dissout et cristallisé, on décante l'acide nitrique, et on ajoute à la dissolution 1 demi-litre d'eau distillée de rose. En suivant cette recette, on teint les cheveux noir-geai, et en diminuant la quantité d'argent vierge et affaiblissant l'acide nitrique, on fait toute espèce de nuance.

MOYEN D'EXTRAIRE LE PARFUM DE TOUTES LES FLEURS.

Il est essentiel d'employer les fleurs au moment où elles viennent d'être cueillies, afin de ne rien perdre de leur parfum; on les épluche avec soin, et on les met dans un alambic que l'on couvre de son chapiteau, en ayant soin de boucher le tuyau du récipient, et on les laisse infuser pendant 4 jours; après quoi on distille.

Vous pouvez distiller toutes les fleurs à l'esprit, à l'eau-de-vie, au vinaigre ou à l'eau.

PASTILLES DU SÉRAIL.

Prenez 1 demi-livre de braise (charbon de boulanger), 1 once de benjoin, 3 gros de torax, 2 gros d'encens, 2 gros de baume du Pérou, ensuite avec de la gomme vous en faites une pâte que vous divisez en figure cônique et que vous faites sécher dans une étuve, après quoi vous l'enfermez dans des vases bien bouchés pour empêcher l'évaporation.

ENCRE DE CHINE.

Prenez 2 onces de noir de pêches, 2 onces de noir de fumée, 6 gros de fiel de bœuf desséché et 3 gros de gomme arabique en poudre.

Sa qualité dépend entièrement du parfait mélange et de la manipulation.

VERNIS POUR LES VOITURES.

Prenez d'abord 1 livre de copale liquéfiée par la chaleur dans un matras de verre; lorsqu'elle est fondue, on verse dessus 7 onces d'huile siccative, et l'on remue le mélange en le chauffant à petit feu jusqu'à ce qu'il paraisse bien dissout. Ensuite on y ajoute 1 livre d'essence de térébenthine, et on le filtre chaud à travers une grosse étoffe de toile claire.

Il faut que les vernis gras soient polis d'abord avec la pierre ponce, puis avec le tripoli imbibé d'huile.

FABRICATION DES POMMADES.

Prenez de la graisse de bœuf bien fraîche, bien épurée et sans être amalgamée avec d'autres graisses, vu qu'elle est moins susceptible de devenir rance, cependant on peut y ajouter de la graisse de veau, et si elle est trop épaisse, mettez-y quelques gouttes d'huile d'œillette (l'huile d'amandes douces est préférable, mais elle est beaucoup plus chère) ; ensuite, vous la parfumez au goût des personnes, soit avec des fleurs en poudre, soit avec des essences, ce qui vaut encore beaucoup mieux.

BOULES DE NANCY POUR LES BLESSURES ET CONTUSIONS.

Prenez de la limaille de fer pure avec de la crême de tartre, faites-en une pâte en y ajoutant de l'eau-de-vie et maintenez-la à une chaleur inférieure à l'eau bouillante, en suppléant à la perte de l'eau-de-vie par l'évaporation, ensuite on en fait des boules de la grosseur d'un œuf, dans lesquelles on introduit un petit cordon pour les tenir suspen-

dues ; il faut observer que plus l'eau-de-vie a de degrés, plus elle facilite la dissolution. Elles sont solubles dans l'eau et dans l'eau-de-vie.

LINIMENT POUR GUÉRIR LES DOULEURS RHUMATISMALES

Prenez 1 once de savon, 1 once de baume tranquille, 1 gros de camphre et 1 once d'esprit de vin à 33 degrés ; il faut avoir soin de tenir la liqueur dans une bouteille bien bouchée : on en frotte tous les soirs la partie attaquée avec un morceau de flannelle, et il faut éviter autant que possible le froid et l'humidité.

EAU POUR APAISER LE PLUS VIOLENT MAL DE DENTS A LA MINUTE.

Prenez 1 gros d'essence de girofle, un gros d'essence de cannelle, un demi-gros d'essence de thym, et 3 gros d'esprit de vin à 36 degrés. Lorsqu'une personne est attaquée du mal de dents, elle commence par se boucher les oreilles avec du coton légèrement imbibé d'eau de cologne ; si c'est une dent creuse, on y introduit du coton trempé dans la liqueur, et s'il y en a plusieurs, on se gargarise d'abord

avec de l'eau dans laquelle on en met quelques gouttes; puis, au moyen d'un petit tampon de charpie que l'on attache au bout d'une allumette, on s'en frotte, en l'employant pure, entre les gencives et les dents.

POUR AUGMENTER LE DEGRÉ DE L'ESPRIT DE VIN SANS DISTILLATION.

Prenez 1 once de potasse par litre d'esprit que vous mettez dans une grande bouteille que vous secouez matin et soir pendant quatre jours, puis vous le décantez et vous trouvez l'esprit augmenté de deux degrés; ce procédé est excellent dans les opérations chimiques, mais il est nuisible à la santé pour l'usage des boissons.

POUR BONIFIER ET CONSERVER LES VINS.

Lorsque les vins sont nouveaux, il faut les tenir dans un lieu tempéré pour faciliter la fermentation; puis, quand ils ont fini de travailler, on les soutire pour les séparer de la lie, en remplissant et bouchant avec soin les futailles; au bout de trois mois, il est encore nécessaire de les soutirer; mais avant de les transvaser, on fait brûler quelques mèches soufrées dans chaque tonneau, puis on y met

le vin et on l'agite pendant dix minutes ; après on le colle avec huit blancs d'œufs par pièce ou une demi-once de colle de poisson. Le soufrage a pour but de détruire la fermentation et, joint au collage, une portion du principe colorant.

TABLE
DES MATIÈRES.

—

LIQUEURS FINES.

Anisette.	7
Huile de Noyaux.	id.
— de Rose.	8
— de Menthe.	id.
— de Cordiale.	id.
— de Thé.	id.
— de Girofle.	id.
— de la Martinique.	id.
— de Vanille.	id.
— de Rhum.	9
— d'Ananas.	id.
— de Cinnamome.	id.
— de Kirsch-Wasser.	id.
— de Violette.	id.
— de Myrrhe.	id.
Rosolio de Breslau.	id.
Ratafia de Coings.	10
— de Framboises.	id.
— de Fraises.	id.
— Stomachique.	id.
— de Grenoble.	id.
— de Fruits à Noyaux.	11
Broux de Noix.	id.

Persico. 12
Rosolio. id.
Marasquin. id.
Eau d'Or. id.
Eau d'Argent. id.
Crême d'Orange. 13
— de Portugal. id.
— de Menthe verte. id.
— de Jasmin. id.
— A la Fleur d'Orange. id.
— de Rose. id.
— de Cédrat. id.
— de Nymphe. id.
Citronnelle. 14
Ruga. id.
Garofolino. id.
Eau du Chasseur. id.
Cannelin de Corfou. id.
Baume Humain. id.
Rose Blanche. id.
Parfait Amour. 15
Eau des Belles Femmes. id.
Elixir de Néroli. id.
Coquette Flatteuse. id.
Liqueur Stomachique amère. id.
Alkermès de Florence. id.
Véritable Curaçao de Hollande. 16
Extrait d'Absinte. id.

DISTILATION.

Règle générale. id.

Grême de Moka. 17
— de Cacao. id.
— D'Angélique. id.
— de Noyaux. id.
— d'Absinthe. id.
— Impériale. id.
— Royale. 18
Vespétro. id.
Curaçao distillé. id.
Vrai Scubac d'Irlande. id.
Anisette de la Martinique. 19
Eau de la Côte Saint-André. id.
Anisette de Bordeaux. id.
Eau Cordiale. id.
— Divine. 20
— Romaine. id.
Eau-de-vie d'Andaye. id.
— de Dantzick. id.
Eau de Malte. id.
— du Paradis. id.
Huile de Vénus. id.
— d'Absinthe. 21
— d'Angélique. id.
— de Céleri. id.
— d'Anis des Indes. id.
— de Jupiter. id.
Mirobolenti. id.
Champ d'Asile. id.
Lait des vieilles. id.
Élixir de Garus. 22

Véritable Absinthe de Couvet, en Suisse. 22

TEINTURES COLORANTES POUR LES LIQUIDES.

Rose. id.
Jaune. id.
Bleu. 23
Rouge d'Écarlate. id.
Vert fin. id.
Violette. id.
Olive. id.

RECETTE POUR FABRIQUER LES VINS.

Vin de Mâcon. id.
— de Champagne mousseux. 24
— de Malaga. id.
— de Madère. 25
— Muscat de Frontignan. id.
— de Lacryma Christi. id.
— de Groseille. 26

FABRICATION DE LA BIÈRE.

Préparation du Malt. id.
Recette pour la fabrication de la Bière. 27
Bière de Paris. id.
— de Lille. 28
— de Lyon. 29
Recette pour bonifier les Eaux-de-Vie. id.
Eau de Cologne dite de Jean-Marie-Farina. 30
— préparée à la manière orientale. 31
— dite Marchande. id.

Substances pour clarifier les vins, les vinaigres, la bière, les eaux-de-vie, les huiles et les suifs. 32
Véritable Élixir de Longue-Vie. 33
Bière de Gingembre Anglaise. id.
Recette pour fabriquer l'encre ordinaire. id.
Véritable Encre Anglaise dite Japan Ink. 34
Encre sympathique, qui ne paraît qu'en l'exposant au feu. 35
Véritable Cirage Anglais. id.
Pâte Minérale pour repasser les rasoirs. 36
Manière de restaurer à neuf les vieux tableaux. id.
Vernis anglais pour tableaux et peintures à l'huile. 37
Eau pour enlever toutes sortes de taches, excepté celles causées par les acides. id.
Pour changer l'eau en vin. 38
Recette pour composer le Muriate de chaux. 39
Kirsch-Wasser. id.
Eau de Rose. id.
— de Fleur d'Orange. id.
— de Lavande. 40
— Vulnéraire. id.
— pour la conservation des dents, les blanchir et raffermir les gencives. id.
Spécifique contre le scorbut. 41
Eau de Mélisse, dite des Carmes. id.
Vinaigre des Quatre Voleurs anti-pestilentiel. id.
Poudre d'Entifrice pour les dents. 42
Opiat pour les dents. id.

Cérat à la Rose pour les lèvres. 43
Manière de bronzer l'acier. id.
Poudre pour dorer l'argent et le cuivre. 44
Procédé pour dorer le fer et l'acier. id.
Moyen de conserver l'eau dans une traversée. 45
Manière de faire des savonnettes pour la barbe. id.
Savon pour la toilette. id.
Essence de savon. 46
Manière de faire des Briquets oxigénés. id.
Eau pour la guérison des mauvaises haleines et rendre la bouche saine. 47
Recette pour adoucir et blanchir les mains. id.
— pour faire disparaître les taches de rousseur du visage. 48
Pommades pour faire passer les rides du visage et du corps. id.
Pommade efficace pour faire croître et revenir les cheveux. 49
Eau pour fortifier la vue. id.
Remède pour guérir les cataractes des yeux. 50
Collyre pour guérir les inflammations des yeux et ceux bordés de filets rouges. id.
Eau pour teindre les cheveux en toutes espèces de nuances sans les détériorer. 51
Moyen d'extraire le parfum de toutes les fleurs. id.
Pastilles du sérail. 52
Encre de Chine. id.
Vernis pour les voitures. id.
Fabrication des pommades. 53

Boules de Nancy pour les blessures et contusions. 53.
Liniment pour guérir les douleurs rhumatismales. 54.
Eau pour apaiser le plus violent mal de dents à la minute. id.
Pour augmenter le degré de l'esprit de vin sans distillation. 55.
Pour bonifier et conserver les vins. id.

EXTRAIT

DU CATALOGUE

DE LA LIBRAIRIE

DE GARNIER,

Passage de la cour des Fontaines, n. 1, Palais-Royal.

LE CHIMISTE POPULAIRE, 150 recettes pour la fabrication des liqueurs, par M. Théodore Guerin, docteur en médecine. Vol. in-18. Prix. 75 c.

EMBLÊME DES FLEURS, ou parterre de Flore, contenant le symbole et le langage des fleurs, leur histoire et leur origine mytologique, et les plus jolis vers qu'elles ont inspirés à nos meilleurs poètes, publié par M. Ch. Jos. Ch...t, de plusieurs sociétés littéraires; 4me édition, augmentée de la manière d'écrire et de parler au moyen des fleurs. Joli volume in-40, orné d'un grand nombre de fleurs coloriées avec soin. Prix. 1 fr. 50 c.

PETIT TRAITÉ DE TOILETTE à l'usage des dames. Contenant la manière de se mettre convenablement selon son âge, sa figure, sa taille et sa fortune; les toilettes de bal, de deuil; le choix et l'ordonnance des appartemens; diverses recettes pour

entretenir la santé et la fraîcheur; les noms et adresses des artistes renommés en tous genres, etc. Joli volume in-4o, orné de vignettes gravées sur acier, doré sur tranche. Prix. 75 c.

ARITHMÉTIQUE COMMERCIALE, INDUSTRIELLE ET ADMINISTRATIVE, RÉDUITE A L'ADDITION; par M. Midy. Deuxieme édition. Ouvrage contenant plusieurs tableaux inédits de la plus grande utilité pour abréger les calculs, convertir tous les poids, mesures et monnaies du globe en poids, mesures et monnaies de France, et réciproquement; des tableaux de pesanteur spécifique, etc.; augmenté de plusieurs méthodes nouvelles. Volume in-8. Prix. 7 fr. 50 c.

BANQUIER (NOUVEAU MANUEL DU), contenant un cours complet de changes et arbitrages monétaires par de nouvelles démonstrations, de la règle conjointe; les calculs relatifs aux opérations de courtage, de banque; de nouvelles méthodes pour les changes et arbitrages à tant pour cent, au moyen desquelles on opère par une simple multiplication; divers procédés pour le calcul des intérêts, etc., etc; généralement tout ce qui est relatif aux calculs de banque et de commerce. Par Guéhéneuc de Lano. 2e édition, revue, corrigée et augmentée d'un tarif pour faciliter le change des pièces étrangères en monnaies françaises, représentées gravées sur deux faces, à l'usage des banquiers, des négocians, des marchands, des voyageurs et des militaires, etc. Prix. 5 fr.

CODE DES PROPRIÉTAIRES ET DES LOCATAIRES DE MAISONS, contenant les lois réciproques d'après l'usage. Volume in-32. Prix. 75 c.

VEILLÉES DES PENSIONNAIRES, ou *Récréations d'une retraite.* Par madame Mélanie Leroy. Ce petit ouvrage est recommandable, par l'élégance et la simplicité du style, aux pères et mères pour l'éducation des demoiselles. Prix. 1 fr. 25 c.

160 **BELLES GRAVURES**, par Moreau jeune, pour toutes les éditions des œuvres de Voltaire. Prix 20 fr.

TRAITÉ DE L'ART DE FAIRE DES ARMES. Par M. L. J. Lafaugère, l'un des premiers tireurs de France. Avec 18 figures et le portrait. Deuxième édition. Vol. in-8o. Prix. 6 fr.

TRAITÉ D'ÉQUITATION A L'USAGE DES DAMES, orné de 10 planches. Par M. Henri Lenoble. 16 figures in-18. Prix. 2 fr.

LE VOLEUR GRAMMATICAL, ou Dictionnaire des difficultés de la langue française et des locutions vicieuses les plus répandues, avec un traité des participes, du subjonctif et de la ponctuation. Par M. Martin. Vol. in-12. Prix. 2 fr.

PRINCIPES SUR LA DISTINCTION DU CONTRAT ET DU SACREMENT DE MARIAGE, sur le pouvoir d'établir des empêchemens dirimans et d'en dispenser. Ouvrage entièrement refondu dans cette nouvelle édition, augmentée de l'examen des mariages contractés durant la révolution et de celui de

deux projets de loi, etc. Par M. Tabaraud. Gros vol. in-8o. Prix. 3 fr.

ORIGINES DES PROVERBES ou explications historiques, curieuses et instructives de l'origine des expressions proverbiales qui sont usitées de nos jours. Troisième édition, entièrement refondue et augmentée de plus du double. Un vol. in-18. Prix. 1 fr. 25 c.

HISTOIRE CRITIQUE des projets formés depuis trois cents ans pour la réunion des communions chrétiennes. Par M. Tabaraud, ancien prêtre de l'Oratoire. Vol. in-8o. Prix. 6 fr.

ENCYCLOPÉDIE MATHÉMATIQUE (petite), à l'usage des deux sexes, contenant un traité : 1. d'Arithmétique; 2. d'Algèbre; 3. de Géométrie; 4. Trigonométrie rectiligne et sphérique; 5. de la Sphère; 6. de Mécanique; 7. de Physique; 8. de Chimie, etc., par M. Peyrot, 2e édition, 3 vol. in-8o. p. 10 f.

ATLAS DÉPARTEMENTAL (la France et ses colonies), publié par Michel, dressé par Lorrain et gravé par H. Dandeleux, 95 cartes à 10 c. chaque. 9 50 c.
—Bien cartonné, dos en veau. Prix. 12 50 c.
—Le même colorié, en vélin. Prix. 16 fr.

ATLAS UNIVERSEL PORTATIF, in-12, oblong, dedié au général Richemont. Prix. 1 50 c.

LETTRES PERSANNES (nouvelles), suivies de plusieurs notices sur la Corse, l'Asie-Mineure, la Grèce et l'Afrique, par M. Thiéry. 1 vol. in-12. Prix. 3 f.

LOI SUR L'ORGANISATION MUNICIPALE, collationnée avec soin sur l'édition officielle, in-12. 10 c.

NOUVEAUX ÉLÉMENS DE LECTURE, par M. Bourgeois : vol. in-12. Prix. 75 c.

GUIDE DE LA CONVERSATION FRANÇAIS-ANGLAIS, par Mabire : vol. in-32, oblong, cartonné. Prix. 3 fr.

Ouvrage indispensable pour les Français qui veulent apprendre l'Anglais.

GUIDE DE LA CONVERSATION ANGLAIS ET FRANÇAIS, pour les Anglais qui veulent apprendre le Français : petit in-32, oblong, bien cartonné. Prix. 3 fr.

NOUVEAU PLAN DE PARIS, qui a été à l'exposition de 1834, sur calicot, bien imprimé. Prix. 4 fr.

Le même, sur papier Jésus. Prix. 2 fr.

DICTIONNAIRE ANGLAIS-FRANÇAIS FRANÇAIS ANGLAIS, de Nugent : vol. in-18 de poche, bien relié. Prix. 5 fr.

DICTIONNAIRE ALLEMAND-FRANÇAIS FRANÇAIS-ALLEMAND : vol. in-18, bien relié basane. Prix. 6 fr.

DICTIONNAIRE FRANÇAIS-ITALIEN, avec l'accent à tous les mots italiens : petit vol. in-18, bien relié. Prix. 5 fr.

DICTIONNAIRE (nouveau) de poche **FRANÇAIS-ESPAGNOL**, par Berruger : petit in-18, bien relié. Prix. 7 fr.

DICTIONNAIRE (nouveau) de poche : petit in-32, par M. Peigné, bien relié ; le plus complet qui ait paru jusqu'à ce jour. Prix. 5 fr.

DICTIONNAIRE (nouveau) **DE LA LANGUE FRANÇAI-**

SE, par M. Jannet : in-18, bien relié ; le plus complet qui ait paru jusqu'à ce jour. Prix. 5 fr.

DICTIONNAIRE FRANÇAIS-ANGLAIS de Boyer : 2 vol. in-8°, bien reliés. Prix. 16 fr.

DICTIONNAIRE DE LA LANGUE FRANÇAISE de MM. Wailly ; dernière édition : vol. in-8°, bien relié. Prix. 7 fr.

VOCABULAIRE FRANÇAIS, ITALIEN, ANGLAIS, par M. Falleti : petit vol. in-18, relié en basane. Prix. 6 fr.

DICTIONNAIRE FRANÇAIS ET MALAIS, par M. P. Boze : vol. in-18, relié en basane. Prix. 5 fr.

DICTIONNAIRE de poche **FRANÇAIS-ESPAGNOL**, en 2 vol. in-16, reliés en un. Prix. 10 fr.

DICTIONNAIRE FRANÇAIS de poche, in-32, par Lanneau ; bien relié en basane : filets. Prix. 3 fr.

LE NÉCESSAIRE DU VOYAGEUR, Annuaire Parisien, orné d'un panorama des monumens de Paris, composé de 44 vues gravées en taille-douce, d'un nouveau plan de Paris et sa banlieue, et d'une carte des environs.

Cet ouvrage, GUIDE VÉRITABLE DE L'ÉTRAGER à Paris, dans ses environs et les 180 villes principales de France, se recommande à l'attention du public par son utilité et la variété de ses matières ; il renferme sur Paris et ses environs tout ce que doit savoir un habitant de la capitale, tout ce que doit connaître l'étranger qui y voyage. Il est encore un guide indispensable pour les personnes qui par-

courent la France. — Un fort v. in-18, Prix. 2 f. 50 c.

Le plan de Paris et des environs; et les vues des monumens, gravés avec soin se vendent séparément.

VIE DE SAINT VINCENT DE PAUL, écrite en faveur de la jeunesse. 1 vol. in-18, fig. Prix. 1 fr. 25 c.

VIE DE FÉNÉLON, écrite en faveur de la jeunesse. 1 vol. in-18, fig. Prix. 1 fr. 25 c.

PRINCIPE DE LA LANGUE ITALIENNE, par E. Calza, professeur. 1 vol. in-12. Prix. 1 fr. 50

FÉLIX ET FÉLICIE ou **LES PASTEURS DU JURA**, par Pierre Blanchard. 1 vol. in-18, jolie édition grand-raisin, ornée de gravures d'après les dessins de Devéria. — Prix. 3 fr.

(*L'édition est épuisée.*)

LA MYTHOLOGIE ENSEIGNÉE PAR TABLEAUX, ou Collection de jolies gravures representant les principales actions des dieux, des demi-dieux et des héros, accompagnée de l'histoire de ces divinités, 1 vol. in-octavo oblong, cartonné et couverture gravée. Prix. 8 fr.

Le même, avec fig. coloriées. Prix. 14 fr.

TRAITÉ ÉLÉMENTAIRE D'ARPENTAGE, Nivellement, Dessin linéaire et Lavis des Plans, par F. Durand de Monestrol, professeur de mathématiques. Un fort vol. in-8, avec planches. 1835. Prix : 7 fr.

OUVRAGES DE M. VARNIER.

GRAMMAIRE PRATIQUE, adoptée par le Conseil royal de l'Instruction publique pour l'usage des écoles primaires, 1 vol. in-12, cartonné, 6e édit. Prix. » f. 75 c.

LA CLEF DES PARTICIPES, 5e édit. 1 vol. in-12, broché. 1 50

Cet ouvrage est tout-à-fait classique. La première partie est élémentaire, et contient des exercices gradués où le principe est réduit à *une seule règle.*

LES PARTICIPES RÉDUITS A UNE SEULE RÈGLE, mise à la portée de toutes les intelligences; ouvrage extrait du précédent; petit vol. in-32. » 50

DICTIONNAIRE GRAMMATICAL, critique et philosophique de la langue française, un fort vol. in-8, à doux colonnes. 9 f. » c.

TABLEAU SYNOPTIQUE DES QUATRE CONJUGAISONS, sur le seul paradigme du verbe *être*, imprimé noir et rouge, sur deux feuilles, papier Jésus avec un livre d'instruction, et des radicaux en rouge. *En feuilles.* 3 f. » c.

Collé sur toile avec rouleau et corniche. 6 »

M. le docteur Guerin garantit que celui qui possédera son ouvrage, pourra lui-même fabriquer, en moins d'une heure, 40 bouteilles de liqueurs surfines à raison de 26 sous la bouteille, et de la bière de première qualité à 2 sous. Son recueil contient 150 recettes journellement utiles et peu connues; savoir :

Fabrication des liqueurs à froid.

Distillation de toutes liqueurs, leur composition et la manière de les faire.

Substances pour la clarification des vins, eaux-de-vie, vinaigres, bières, huiles, suifs, etc.

Teintures colorantes.

Recette pour bonifier les eaux-de-vie et pour bonifier et conserver les vins.

Vin factice de Mâcon, Champagne mousseux, Malaga, Madère, Muscat de Frontignan, Lacryma-Christi, de groseille, etc.

Fabrication de la bière de Paris, de Lille, de Lyon.

Vernis pour peintures à l'huile, etc.

Parfumerie de toute espèce.

Moyen d'extraire le parfum de toutes les fleurs.

Procédé pour augmenter le degré de l'esprit-de-vin sans distillation.

Eau pour teindre les Cheveux en toute espèce de nuances.

Recette pour dorer tous les métaux, pour faire des briquets oxigénés, etc., etc.